





L’Arche du Goût en France

Fiche signalétique

Pour sauver la petite production agricole et artisanale de qualité du déluge de la standardisation industrielle,

Pour éviter que la recherche de la productivité et du prix le plus bas ne détruise des races animales, des charcuteries et des fromages, des légumes cultivés ou sauvages, des céréales, des fruits…,

Pour combattre l’hyper-hygiénisme exacerbé qui lamine la personnalité de nombreuses productions,

Pour que prospère l’éducation au Goût et pour renforcer encore le droit au plaisir, Slow Food a créé l’Arche du Goût

****

Merci de nous signaler les produits qui vous semblent intéressants et pourraient être sauvegardés, promus et valorisés par le projet de l’Arche.

Ces produits doivent être :

1. Excellents, dans le contexte des usages locaux ;

2. A base d'espèces végétales ou animales indigènes ou acclimatées depuis longtemps ;

3. Liés à un territoire spécifique, du point de vue écologique, socioéconomique et historique ;

4. Produits en quantités limitées dans des exploitations ou entreprises de petite taille ;

5. Menacés d'extinction à plus ou moins long terme.

Sont exclus : *les produits industriels[1], les produits qui ne seraient pas liés à une zone spécifique, les recettes de cuisine, les produits contenant des OGM.*
Peuvent être inclus *: des techniques, des savoir-faire particuliers…*

[1] En revanche peut être acceptée la version artisanale, traditionnelle, authentique, d’un produit industrialisé, par exemple la mortadelle.

Nom du produit : ...

Des informations complémentaires sur les contenus attendus pour chaque rubriques sont disponible dans un document joint intitulé « A – Fiche signalétique Arche – mode d'emploi »

1. Dénomination, autres appellations éventuelles (y compris en langue locale)

Nom usuel (attention à l'orthographe). Ce nom est normalement accompagné d'une indication de lieu d'origine. Si elle n'est pas habituellement utilisée, cette indication est mise entre parenthèses. Indiquer également le nom en langue locale, s'il existe. Indiquer des synonymes, s'ils existent.

...

2. Catégorie alimentaire

□ Farines, céréales et dérivés
□ Aromates, condiments et spécialités diverses
□ Boissons et spiritueux
□ Boulangerie viennoiserie et pâtisserie confiserie
□ Produits laitiers
□ Charcuteries
□ Produits des eaux
□ Fruits, y compris fruits secs
□ Légumes, y compris légumes secs
□ Viandes et volailles

3. Variante

Si un produit différent est proche, partiellement semblable, le signaler ici (par ex. une version industrialisée).

...

4. Particularité

Dire en quelques lignes ce qui fait la particularité du produit, ce qui le distingue.

...

5. Description et caractères organoleptiques

Forme, dimensions (taille et poids), couleur, texture, saveur, composition. Type d'emballage, mode de présentation au public.

…

6. Historique

Où le produit était-il fabriqué ? Où était-il consommé ? En quelle(s) quantité(s) ?
Cette rubrique peut (doit) faire appel à un travail d'historiens spécialisés et mentionner autant que possibles des sources (écrites ou orales) et une bibliographie.

…

7. Usages

Habitudes alimentaires, modes de consommation, pratiques populaires (fêtes, dictons, confréries…).

…

8. Savoir-faire

Décrire les savoir-faire de façon détaillée, cohérente, intelligible. Prendre en compte le cycle complet de production, les procédés de fabrication, les pratiques d'élevage ou de culture, en mettant en relief ce qui fait la spécificité du produit. Mettre en évidence les périodes (saisons…) de production, de transformation, de maturation, de consommation. Donner les précisions techniques nécessaires. Préserver les secrets s'il y en a.

…

9. Recettes

Mentionner des recettes de cuisine dans lesquelles intervient le produit.

…

10. Production et commercialisation

Nombre de producteurs, échelle de la production (artisanale, industrielle…), importance de la production totale.

…

11. Producteurs

Noms et adresses de producteurs éventuels.

…

12. Coordonnées complètes de la personne qui a rempli la fiche (adresse postale, e-mail et téléphone)

…

****

Merci de retourner la fiche remplie à l'adresse ci-dessous, par courrier postal ou électronique.

La proposition sera soumise au Comité scientifique de l'Arche du Goût avant d'être définitivement validée.

L'Arche du Goût est un projet international de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité. Plus d'information sur www.slowfoodfoundation.org

Slow Food

Lucia Penazzi
153, Avenue de Grammont
37000 TOURS

Téléphone : +33 (0)6 13 34 25 65
lucia@slowfood.fr